



Suppen

Tomaten Gazpacho

mit Brotwürfeln und Kräuter-Öl
(Gluten / Ei / Sesam / Sulfite)

7,50 Euro

Rinderkraftbrühe

mit Maultäschle, Flädle und Grießklöschen
(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sellerie)

9,50 Euro

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unser Personal nach der Tagessuppe.

6,70 Euro

Vorspeisen

Gemischter Salat

Blattsalat mit verschieden angemachten Salaten, Kräutervinaigrette
(Gluten / Senf / Sellerie / Ei / Sesam)

7,80 Euro

Graved Lachs

gebeizt auf einem grünem Salatbett
(Fisch)

14,60 Euro

Burrata

mit Serrano-Schinken, Tomaten-Chutney, Balsamico und Toastbrot
(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sesam / Senf / Nüsse / Sulfite)

14,80 Euro

Griechischer Salat

mit Falafel und griechischem Dressing
(Molkereiprodukte / Soja)

12,80 Euro

Fleisch

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, mit Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeeren
(Gluten / Molkereiprodukte / Ei)

29,30 Euro

Argentinischer Zwiebelrostbraten

vom Rinderrücken mit Bratkartoffeln
(Gluten / Sulfite / Sellerie)

32,00 Euro

Cote de Boeuf von der Norland Färse

mit Chimichurri-Sauce, breite Bohnen und Ofenkartoffeln
(Sulfite)

34,80 Euro

Schwabenteller

Rindersteak und Maultasche mit Zwiebelschmelze, Spätzle und Bratensoße
(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sellerie / Nüsse / Sulfite)

29,80 Euro



„Guia“ – ein gegrilltes Brathähnchen

mit Pommes Frites und Salat - Eine portugiesische Spezialität!
(Molkereiprodukte / Sellerie / Senf / Sulfite)

19,80 Euro

Enten-Honig-Magret

mit Julienne-Gemüse, Currysoße und Jasmin-Reis
(Sellerie / Nüsse)

27,80 Euro

Schweineschnitzel natur vom Erdmannhäuser Sattelschwein

mit Spätzle und Champignonrahmsoße
(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sellerie / Nüsse)

21,60 Euro

Fisch

Gegrillter Oktopus

mit Paprika-Risotto
(Weichtiere / Molkereiprodukte / Sulfite)

26,80 Euro

Gebrautes Doradenfilet

mit mediterranem Gemüse und Ofenkartoffeln
(Fisch / Sellerie)

25,80 Euro

Gebrautes Schollenfilet

mit Butter-Kapern-Soße, Süßkartoffel-Püree und wildem Brokkoli
(Fisch / Gluten / Molkereiprodukte)

24,80 Euro

Vegetarisch & vegan

Käsespätzle

mit geschmelzten Zwiebeln und Allgäuer Käse von der
Dorfkäserei Nußbaumer aus Oberstaufen

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Nüsse / Senf / Sellerie)

13,20 Euro

mit Blattsalat

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Nüsse / Senf / Sellerie)

16,70 Euro

Planted Chicken-Filet

mit Trofie Nudeln und Ratatouille-Gemüse (vegan)

(Gluten / Soja / Sellerie)

23,80 Euro

Gemüse-Tempura

mit griechischem Salat

(Gluten / Molkereiprodukte / Sellerie)

15,80 Euro



Sommermenü

ab 17:00 Uhr

1 Glas Prosecco

„Gambas al Gilho“

mit Toastbrot I (Einzelpreis 10,50 Euro)

(Krebstiere / Molkereiprodukte / Sulfite)

Weinempfehlung: Vinho Verde Branco Fonte Allegre 0,1l, 4,00 Euro

Lammfilet

mit Süßkartoffel-Püree und wildem Brokkoli (Einzelpreis 34,80 Euro)

(Milchprodukte / Sellerie / Sulfite)

Weinempfehlung: Weingut Dr. Baumann Cuvée Cabernet QbA trocken 0,1l 5,50 Euro

Apfelstrudel

mit Creme Anglaise und Vanilleeis (Einzelpreis 14,80 Euro)

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Nüsse / Sulfite)

oder wahlweise

kleine Käseplatte

mit ausgewählten Käse und Feigensenf (Einzelpreis 9,80)

(Gluten / Molkereiprodukte / Senf / Nüsse)

Preis für 2 Personen

110,00 Euro

Zusätzliche Beilagen

Pommes Frites

4,20 Euro

Kroketten

(Gluten / Ei / Molkereiprodukte)

4,20 Euro

Spätzle

(Gluten / Ei / Nüsse)

4,20 Euro

Bratkartoffeln

4,70 Euro

Bratensoße

(Molkereiprodukte / Ei)

2,20 Euro

Champignon-Rahmssoße

(Molkereiprodukte)

2,20 Euro



Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße

(Gluten / Ei / Nüsse / Sellerie)

7,60 Euro

Paniertes Schnitzel

vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Zitrone

(Gluten / Ei / Molkereiprodukte)

10,80 Euro

Gemüse-Tempura

mit Reis und süßer Sauce

(Gluten / Molkereiprodukte / Nüsse / Sellerie)

11,80 Euro

Räuber-Teller

0,00 Euro

Süßes aus der Backstube und andere Leckereien

Affogato

Espresso mit einer Kugel selbstgemachtem Eis

(Molkereiprodukte / Ei)

4,50 Euro

Eis

Fragen Sie uns nach den aktuellen Sorten.

pro Kugel

(Molkereiprodukte / Ei)

2,40 Euro

Heiße Himbeeren

mit 2 Kugeln hausgemachtem Vanilleeis

(Molkereiprodukte / Ei)

7,70 Euro

Schokoladenvariationen

mit karamellisierter Banane, Kakaostreusel und Erdnusseis

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Nüsse / Soja)

12,90 Euro

Cheesecake

mit Ananas- und Himbeercoli

(Gluten / Molkereiprodukte)

8,60 Euro

Apfelstrudel

mit Creme Anglaise und Vanilleeis

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sulfite)

14,80 Euro

Kleine Käseplatte

verschiedene Käsesorten mit Feigensenf, Walnüssen und Brot

(Gluten / Molkereiprodukte / Senf / Nüssen)

9,80 Euro



Vesper

Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr

1 Paar Kalbsbratwürste

mit Bratensoße und Kartoffelsalat oder Brot

(Gluten / Ei / Senf)

12,00 Euro

Frischer Wurstsalat Schweizer Art

vom Fleischkäse mit Käse und Brot

(Gluten / Molkereiprodukte / Senf)

14,20 Euro

Gebratener Fleischkäse

mit Röstzwiebeln oder mit Ei dazu Brot

(Gluten / Ei)

13,10 Euro

Zwiebelrostbraten (130 g)

mit Brot

(Gluten / Sellerie)

17,80 Euro

Maultaschen

mit Kartoffelsalat und Bratensoße

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sellerie / Sulfite)

15,40 Euro

Burger

Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr

Angus Burger BBQ mit hausgemachtem Brioche Bun

Rinderhackfleisch (180g) vom Angus Rind,

Cheddar, Rote Zwiebel, Bacon, Tomate, Essiggurke, Blattsalat, BBQ-Sauce

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sesam)

19,80 Euro

Lachsburger mit schwarzem Brioche Bun

Lachs-Patty, Rote Zwiebeln, Rucola, Essiggurke, Orangen-Mayonnaise

(Fisch / Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sesam)

18,30 Euro

Gemüse Burger mit hausgemachtem Brioche Bun

Tomate, Blattsalat, Essiggurke, Joghurt-Kräuter-Sauce

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Soja / Sesam)

14,80 Euro

Zu allen Burgern servieren wir Pommes Frites.